

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Rocca Delle Macie Rubizzo 2018
Vinícola	Rocca Delle Macie
Safra	2018
País	Itália
Região	DOCG Chianti Colli Senesi (Toscana)
Tipo	tinto
Castas	95% Sangiovese 5% Merlot
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Agglomerada

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Faz-se vinho na **Toscana** desde antes do surgimento do **Império Romano**. Assim, falar-se em famílias com tradição secular produzindo a bebida de *Baco* em **Chianti** é até corriqueiro. Mas também são muitas as belas histórias de apaixonados pelo vinho que por anos, até mesmo décadas, sonharam em comandar suas próprias vinícolas, perpetuando seus nomes através da qualidade de seus rótulos.

O namoro com os vinhedos de Ítalo Zingarelli já datava de anos quando da aquisição da propriedade nomeada **“Le Macie”**. O produtor de filmes de sucesso (talvez você o conheça das películas de *Bud Spencer* e *Terence Hill*) pôde, enfim, realizar seu sonho em **1973**, dando início à história da vinícola de 93 hectares no coração de Chianti. Hoje, quatro décadas e quase 400 hectares adicionados depois, Ítalo, os filhos e a irmã têm nas mãos uma potência de alcance e renome mundial.

Seu **Rubizzo 2018** é um **Chianti sério**, proveniente da **DOCG Colli Senesi**. Aromas de **frutas vermelhas** como **cereja** e **morango** se apresentam em primeiro instante, seguidos por **tomate assado**, notas de **terra molhada** e **couro**, além de **chá-preto**. É um buquê que prende a atenção.

No paladar o caráter frutado se confirma escoltado pela marcação dos taninos na boca, da **acidez vivaz**, que logo se faz presente, e de notas de erva seca, como tomilho. O final é agradável e convidativo. Por vezes pensa-se estar degustando um bom *Rosso di Montalcino*, tamanho o equilíbrio entre sua leveza e o quanto se mostra envolvente e cheio.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas vermelhas como cereja e morango se apresentam em primeiro instante, seguidos por tomate assado, notas de terra molhada e couro, além de chá-preto

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

caráter frutado se confirma escoltado pela marcação dos taninos na boca, da acidez que logo se faz presente - e aquece - e de erva seca, como tomilho

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

zuppa toscana, talharim ao sugo, bife à parmegiana, tainha assada na brasa, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral



CULINÁRIA